

# Ala Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	40 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- Zacieranie na lenia  
62 stopnie - 30 min  
68 stopni - 60min  
72 stopnie - 20min  
80 stopni - 5min  
25 wrz 2022, 18:13